NUMERO SPECIAL FORMATION

ENTRETIEN avec Antoinette LACROIX ANDRIVET

APPRENTISSAGE

- Formations proposées au Centre de Formation de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse

- **Boulangerie**
- **Pâtisserie**
- **Vente**
- **NOUVEAU : le BM**

- Apprentissage « Mode d'emploi »

APPRENTISSAGE et RISQUES PROFESSIONNELS

CONCOURS PROFESSIONNELS

- Meilleur Jeune Boulanger de France
- Trophée du Talent, des conseils et de la vente Boulangerie Pâtisserie
- Meilleur Ouvrier de France Boulangerie

NUMEROS UTILES

CMA – 04 90 80 65 65
CAD – 04 90 80 65 82 ou 81
CFA – 04 90 80 65 70
SERVICE APPRENTISSAGE – 04 90 80 65 95
SERVICE FORMATION – 04 90 89 20 40

Le site : Boulangerie84.org

BOULANGERIE 84. .ORG
- LE JOURNAL

Le mot du président

Nous vous avions envoyé en 2012 un journal « spécial formation ». Cette année, il nous a semblé important de vous faire parvenir un nouveau numéro.

Nous devons vous informer d'un certain nombre de réformes.

- La rénovation du CAP Boulanger qui entre en application en septembre 2014 pour l'examen de juin 2016.

- La rénovation du BP Boulanger qui est effective à l'examen cette année.

- L'ouverture d'une section BM Boulanger régionale au CFA d'Avignon

- Le Pôle Alimentaire dont les travaux commencent à la rentrée et qui sera un lieu à rayonnement régional pour la formation initiale mais également pour la formation continue « formation tout au long de la vie » selon la loi sur la formation professionnelle et le dialogue social.

La formation de nos jeunes « nos futurs repreneurs » est une responsabilité importante. Il est nécessaire d'avoir des jeunes de très bon niveau qui deviendront des seconds des chefs d'entreprises. Tous les Artisans Boulangers du département doivent se mobiliser pour accompagner les jeunes vers notre profession.

Les formations sont, bien évidemment, validées par un examen et là aussi, la profession doit être présente dans les jurys. Pour pouvoir assurer cette mission, nous avons besoin de vous. Nous allons organiser début 2015 une réunion d'information sur le rôle des membres de jurys d'examen. Faites vous connaitre au secrétariat (04 90 82 14 89).

Vous trouverez en début de journal, une interview d'Antoinette Lacroix-Andrivet – directrice du CFA. Nous la remercions pour la qualité des relations que nous avons pu entretenir durant les 12 années à la direction du CFA.

Nous remercions également les professeurs en charge de nos jeunes et plus particulièrement ceux de « boulangerie » : Rodolph Couston et Jérôme Navarro.
Rodolph qui prépare cette année le concours MOF Boulanger, soutenu par la CMA 84, le CFA, le Groupement des Boulangers et les Ambassadeurs de la Boulangerie du Vaucluse.
C'est, pour lui, beaucoup d'investissement personnel et cette expérience qu'il partage avec nos jeunes leur apporte une motivation certaine pour leur engagement dans notre profession.

Bonne lecture

Artisanalement Vôtre, Y,Mazette

ENTRETIEN AVEC

Antoinette LACROIX ANDRIVET
Directrice du CFA régional
Chambre de Métiers et de l'Artisanat
De Vaucluse

Antoinette LACROIX, vous êtes directrice du CFA régional de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Après 12 années passées à la tête de cet établissement, qui est le plus important CFA de Vaucluse, vous avez décidé quitter vos fonctions pour prendre votre retraite. Pouvez-vous dresser un bilan rapide de ces douze années ?

Tout d'abord, vous l'avez dit, ce CFA est le plus important du département et c'est une grande fierté pour la Chambre de Métiers, malgré des moyens limités et une crise économique qui touche tous les secteurs de l'artisanat, d'avoir pu conserver des effectifs satisfaisants.

En 2013, le CFA a formé 1231 apprentis et 109 adultes en formation continue à 14 métiers différents. La demande des jeunes ne faiblit pas et, malgré leurs difficultés, les entreprises continuent de nous faire confiance.

Alors que les effectifs d'apprentis ont baissé de 8% entre 2012 et 2013 au plan national, comment expliquez- vous cette stabilité au CFA de la CMA 84 ?

Plusieurs raisons peuvent expliquer la pérennité de nos effectifs.
Pour les familles et les apprentis, il est évident que le suivi et l'accompagnement est primordial. Beaucoup se renseignent sur nos résultats et avec un taux de réussite moyen à 84 %, et surtout avec un taux d'insertion presqu'équivalent, la confiance est là.

Par ailleurs, le CFA a bénéficié en douze ans de nombreux aménagements et a renforcé ses équipements qui sont en totale conformité avec les exigences d'une formation de qualité.

Les entreprises de leur côté recherchent un apprenti dont la formation est en adéquation avec leurs besoins. En douze ans les formations du CFA ont beaucoup évolué pour répondre aux attentes des employeurs.

Comment se fait ce lien avec les entreprises ?

La Chambre de Métiers, qui gère le CFA, est en lien permanent avec les Organisations Professionnelles qui sont invitées à faire remonter les besoins des territoires.

Par exemple, le président du Groupement des Boulangers de Vaucluse, Monsieur MAZETTE, 1er vice président de la CMA 84, est également président de la Commission formation, au niveau départemental mais aussi régional, et siège au Conseil de perfectionnement du CFA. A ces différents titres, il pèse très largement sur le choix des formations proposées au CFA, le mode de validation (examen ponctuel ou CCF), les calendriers d'alternance, le fonctionnement en général.

Pour le CFA, c'est une grande chance, car cela lui permet de renforcer ses liens avec les professionnels en faisant participer les apprentis à différents concours ou manifestations organisées par le Groupement. Certains boulangers avaient renoncé à embaucher des apprentis et reviennent maintenant vers nous car ils savent que la formation répondra à leurs besoins, que les professeurs et les équipes administratives seront à l'écoute et que le lien se fera de toute façon.

Vous avez évoqué la boulangerie. Pouvez-vous nous indiquer quelle est la place des métiers alimentaires et leur évolution au sein du CFA ?

Le secteur de l'alimentaire qui comprend des formations en boucherie, en boulangerie, en pâtisserie, en chocolaterie, en commerce et en vente alimentaire est en constante évolution et en constante progression.
Ce secteur représente 43% des effectifs du CFA. Entre 2008 et 2013, ses effectifs ont augmenté de 20 %. Cette progression est d'autant plus notable qu'elle est bloquée dans certaines sections, notamment boucherie et boulangerie, par la capacité de nos ateliers. Nous sommes maintenant, et c'est un crève - cœur , obligés de refuser des inscriptions, et ce, parfois dès la rentrée de septembre. Si je peux me permettre un conseil aux entreprises, c'est de s'assurer au plus tôt des places disponibles au CFA.

De nouveaux diplômes, dans une logique de filière, ont été créés : un CAP chocolatier, un bac pro commerce, un BP boucher et à la rentrée prochaine, un BM boulanger. Ce BM boulanger sera accessible aux apprenants venant de toute la région PACA et visera l'excellence. Les candidats sont déjà nombreux !

Comment avez-vous pu absorber ces changements et ces progressions ?

La réactivité est essentielle. Il faut s'adapter et vite. En 2003 / 2004, la demande était très forte en pâtisserie et nous n'avions qu'un laboratoire. Dès 2005, la Chambre a été convaincue de l'ouverture d'un 2ème atelier et a fait le nécessaire pour solliciter l'aide financière du Conseil Régional.

Depuis quelques années, nous constations que les entreprises voulaient du personnel de plus en plus qualifié, avec des capacités professionnelles pointues mais également des connaissances avérées en gestion financière, en commercialisation, en ressources humaines. C'est ainsi que nous avons complété nos diplômes "métiers" par un titre d'Encadrant d'Entreprise Artisanale, qui s'adresse aussi bien aux créateurs /repreneurs d'entreprise qu'aux seconds d'entreprise artisanale. Ce titre est également accessible par apprentissage.

A contrario, dès qu'une formation ne marche pas, il faut réagir. C'est ainsi que nous avions créé en 2005 une section MC Boulangerie pâtissière. Ce fut une erreur, mais dès que nous l'avons constaté nous avons fermé la section pour ouvrir une section supplémentaire en CAP boulanger où nous nous ne pouvions répondre à la demande, faute de places.

Néanmoins, votre réactivité semble avoir des limites puisque vous refusez des apprentis en boucherie et en boulangerie notamment.

Il est parfaitement exact que nous ne pouvons actuellement répondre à toutes les demandes, mais nous avons la réponse : la CMA 84 engage, avec l'appui des Organisations Professionnelles – Boulanger, Pâtissier, Boucher - un grand projet de rénovation de son CFA St-Roch qui intègrera un Pôle de référence alimentaire. C'est un vrai projet d'envergure avec un budget de 9 M d'euros pour près de 6000 m² d'espaces rénovés ou neufs.

Au terme des travaux, prévu fin 2015, le CFA doublera ses capacités d'accueil et sera un Centre de formation régional innovant, intégrant les TICE et s'ouvrant à des publics variés visant l'excellence. Ce Pôle s'intègrera dans l'Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat de Provence Alpes Côte d'Azur et sera le fleuron régional des métiers de bouche.

Avez-vous des regrets d'avoir choisi de partir au moment de l'aboutissement de ce projet ?

Non, car j'ai la certitude qu'il va être bien mené.
Le Président de la Chambre de Métiers, Thierry AUBERT, le Secrétaire Général, Aymeric DEGLAIRE, les élus, les OP et les équipes du CFA ont une telle volonté de réussite que je suis sûre que cela sera un succès et un exemple.

Merci

Le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Vaucluse

répond aux besoins des entreprises depuis 1975 en assurant des missions de formation, d'insertion des apprentis d'aujourd'hui, artisans de demain sur 8 secteurs professionnels – 14 métiers et pour 32 diplômes. Pour le secteur de la Boulangerie – Pâtisserie – Vente : 8 formations sont proposées au CFA

1 - BOULANGERIE

Le CAP
(Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) valide en 2 ans les connaissances et le savoir-faire professionnels de base. C'est un diplôme de niveau V délivré par l'Education Nationale. Il faut être âgé de 16 ans minimum.

Rémunération : en pourcentage du SMIC

	Année 1	Année 2
Moins de 18 ans	**25 %**	**37 %**
De 18 à 21 ans	**41 %**	**49 %**
De 21 ans et plus	**53 %**	**61 %**

Effectif accueilli au CFA :
96 répartis sur 4 sections en 1ère année / 4 sections en 2éme année

DIPLOME RENOVÉ
Mise en application : 01/09/2014
1er session d'examen : Juin 2016

Évolutions en pratique professionnelle :
Panification : Réintroduction du « pain courant Français » - Maintien du « pain de tradition » - 2 nouveaux pains à réaliser : pain de mie et pain viennois
Viennoiserie : Mise en valeur et apprentissage plus important des préparations de viennoiseries : 3 réalisations – croissant, pain au chocolat, pain aux raisins - Réintroduction du pain aux raisins et de la crème pâtissière - Pâte à brioche.
Préparations salées : Introduction des produits – sandwiches et tartines.
Décor : Présentation simple en pâte morte (épi, fleurs, feuilles) et écriture au cornet. (pas d'évaluation à l'examen)

Évolutions en technologie :
Prise en compte des nouveautés technologiques,
Développement de la culture professionnelle,
Étude des produits de base en restauration boulangère,
Étude des différents matériels associés aux techniques professionnelles.

Le BP
(Brevet Professionnel)

Le BP (Brevet Professionnel) est destiné à former des techniciens spécialisés et atteste d'une haute qualification dans l'exercice de leur métier. Son contenu est donc fortement orienté sur la pratique, la technologie professionnelle, l'organisation du travail et les sciences. Le BP se prépare principalement par la voie de la formation continue mais également par la voie de l'apprentissage. C'est un diplôme de niveau IV délivré par l'Education Nationale. La durée de la formation : 2 ans en apprentissage. Elle est accessible avec un diplôme de niveau V dans le métier ou 5 ans d'expérience professionnelle, dans le métier toujours.

Rémunération pour les boulangers du VAUCLUSE

	Année 1	Année 2
Moins de 18 ans	55 %	65 %
De 18 à 21 ans	65 %	75 %
De 21 ans et plus	80 %	80 %

Effectif accueilli au CFA :
24 répartis sur 1 section en 1ère année / 1 section en 2éme année

LE BM BOULANGER – NIVEAU III
OUVERTURE DE SECTION
Détail page suivante

Le Baccalauréat Professionnel
Éducation Nationale

Le baccalauréat professionnel est un diplôme d'insertion professionnelle, destiné à préparer l'entrée immédiate dans la vie active. Il valide une formation de niveau intermédiaire entre ouvrier qualifié et technicien supérieur. Le baccalauréat professionnel se prépare en deux ans dans les lycées professionnels. Il peut aussi être préparé par l'apprentissage ou la formation continue.
Il offre un enseignement généraliste sur les métiers de l'alimentation. Il propose d'acquérir de compétences complémentaires dans les métiers de la boulangerie, de la pâtisserie mais également des fruits et légumes, de la boucherie-charcuterie et de la poissonnerie.

2 – PATISSERIE - CHOCOLATERIE

Le CAP
(Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) valide en 2 ans les connaissances et le savoir-faire professionnels de base. C'est un diplôme de niveau V délivré par l'Education Nationale. Il faut être âgé de 16 ans minimum.

Rémunération : en pourcentage du SMIC

	Année 1	Année 2
Moins de 18 ans	**25 %**	**37 %**
De 18 à 21 ans	**41 %**	**49 %**
De 21 ans et plus	**53 %**	**61 %**

Effectif accueilli au CFA : 120 répartis sur 5 sections en 1ère année / 5 sections en 2éme année

La Mention Complémentaire – Pâtisserie

La Mention Complémentaire se prépare en un an après un CAP ou un BEP. C'est un diplôme de niveau V délivré par l'Education Nationale. Elle se caractérise par un approfondissement des enseignements professionnels, sans enseignement général. En ajoutant ainsi une spécialisation à la qualification de départ, elle permet une meilleure adaptation à l'emploi.

Rémunération : 15 % de plus que la rémunération antérieure

Effectif accueilli au CFA : 24 répartis en 2 sections

Le BTM (Brevet de Technique des Métiers)

Le BTM (Brevet de Technique des Métiers) est un diplôme de perfectionnement requérant une formation initiale à la pâtisserie. C'est un diplôme de niveau IV délivré par les chambres des métiers. Ils se prépare dans le cadre de la formation continue. Le BTM atteste de compétences dans la maîtrise et l'encadrement d'une production de haute qualité. C'est pourquoi il propose un enseignement approfondi en management d'entreprise artisanale. Ce diplôme n'existe que pour le domaine de la pâtisserie.

Effectif accueilli au CFA : 24 répartis sur 1 section en 1ère année / 1 section en 2éme année

3 - VENTE

Le CAP
(Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) valide en 2 ans les connaissances et le savoir-faire professionnels de base. C'est un diplôme de niveau V délivré par l'Education Nationale. Il faut être âgé de 16 ans minimum.

Rémunération : en pourcentage du SMIC

	Année 1	Année 2
Moins de 18 ans	**25 %**	**37 %**
De 18 à 21 ans	**41 %**	**49 %**
De 21 ans et plus	**53 %**	**61 %**

Effectif accueilli au CFA : **70 répartis sur 5 sections totales (confondues 1ère et 2éme année suivant les demandes)**

Le BAC PRO Commerce

Effectif accueilli au CFA : 45 répartis sur 1 section en 1ère année / 1 section en 2éme année / 1 section en 3éme année.

Région Provence Alpes Côte d'Azur

Département de VAUCLUSE

Chambres de Métiers et de l'Artisanat Vaucluse

NOUVEAU A LA RENTRÉE SEPTEMBRE 2014 AU CFA DE LA CHAMBRE DE METIERS DE VAUCLUSE

LE BREVET DE MAITRISE BOULANGER – NIVEAU III (niveau BTS) – (par la voie de l'apprentissage)

Le BM Boulanger est un titre des chambres de métiers et de l'artisanat.

Pré-requis : BP ou Bac Pro ou BM niveau IV sans condition d'expérience professionnelle
Ou CAP boulanger avec 3 ans d'expérience professionnelle hors apprentissage
Ou sans diplôme avec 5 ans d'expérience professionnelle hors apprentissage
En plus de ces pré-requis, le centre chargé de préparer le candidat doit réaliser un entretien de positionnement afin d'évaluer ses compétences pour lui proposer un parcours de formation adapté à son niveau.

Durée : 2 ans en apprentissage/en alternance

Programme : aperçu

- Module professionnel obligatoire
- Fonction entrepreneuriale
- Fonction commerciale
- Fonction gestion économique et financière d'une entreprise artisanale
- Fonction gestion des ressources humaines
- Fonction accompagnement et formation du jeune
- Fonction communiquer à l'international

PLACES LIMITEES - ATTENTION LA SECTION NOUS A ÉTÉ ACCORDÉE PAR LE CONSEIL RÉGIONAL POUR UN EFFECTIF DE 12 APPRENANTS VENANT DE TOUTE LA REGION PACA

Région Provence Alpes Côte d'Azur

Département de VAUCLUSE

Chambres de Métiers et de l'Artisanat Vaucluse

APPRENTISSAGE- mode d'emploi

Nous entrons dans la période où vous recevez des jeunes pour recruter votre prochain apprenti : Pour vous aider à faire le bon choix, le Groupement, la Chambre de Métiers, son service apprentissage, son service formation, le CFA, le Conseil Régional vous proposent des accompagnements et des subventions. Profitez en !

LE PRINCIPE DE L'APPRENTISSAGE

L'apprentissage est un **système de formation en alternance,** qui permet l'acquisition **d'un diplôme ou d'un titre homologué inscrit au RNCP**, en alternant des périodes de travail rémunérées en entreprise, et des périodes d'enseignement théorique dans un centre de formation. Tous les niveaux de formation sont concernés, **du CAP au diplôme d'ingénieur.**

Les dispositions liées au contrat d'apprentissage sont définies par le Code du Travail, **l'apprenti bénéficiant du statut de salarié** pendant toute la durée du contrat, y compris pendant le temps passé en CFA.

Dispositif de formation initiale, destiné aux jeunes de moins de 26 ans (sauf cas dérogatoires), l'apprentissage permet d'associer la préparation d'un diplôme avec une expérience professionnelle rémunérée, améliorant sensiblement les conditions futures d'accès à l'emploi.

LES PUBLICS CONCERNES PAR L'APPRENTISSAGE

> Candidats à l'apprentissage : jeunes de plus de 16 ans et de moins de 26 ans au jour de la signature du contrat (sauf certains cas dérogatoires).

> Employeurs : entreprise du secteur artisanal, commercial ou industriel, dès lors que l'employeur garantit prendre les mesures nécessaires à l'organisation de l'apprentissage, notamment concernant les équipements et techniques utilisés, les conditions de travail, de santé et de sécurité, les compétences professionnelles et pédagogiques et la moralité des personnes responsables de la formation du jeune.

> Centre de Formation d'Apprentis (CFA) : organisme de formation qui prépare le jeune au diplôme.

LES CONDITIONS LIEES A L'ELIGIBILITE DU MAITRE D'APPRENTISSAGE

L'entreprise désigne un **maître d'apprentissage** ayant pour mission d'accompagner l'apprenti pendant la durée de son contrat. Il doit être majeur et garantir des compétences professionnelles et pédagogiques spécifiques :

> Etre titulaire d'un **diplôme équivalent à celui préparé par le jeune** et justifier d'une **expérience professionnelle d'au moins 2 ans** en relation avec la qualification visée par le diplôme ou le titre préparé,

> A défaut, il devra justifier de **3 années d'expérience professionnelle et obtenir l'accord du rectorat** selon les mêmes conditions.

La fonction de Maître d'Apprentissage peut être partagée entre plusieurs salariés, constituant une **équipe tutorale.** Chaque Maître d'Apprentissage peut accueillir simultanément 2 apprentis au maximum.

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Le **contrat d'apprentissage** est conclu pour une **durée déterminée de 12 à 36 mois** (plus généralement de 24 mois), signé entre :

> Un jeune de moins de 26 ans, **l'apprenti, et** son représentant légal s'il a moins de 18 ans,

> U**ne entreprise** du secteur artisanal, commercial ou industriel, ou un employeur du secteur public non industriel et non commercial.

La mission d'enregistrement des contrats d'apprentissage est confiée aux chambres consulaires : avant le début de l'exécution du contrat, ou au plus tard dans les 5 jours ouvrables qui suivent le début du contrat, l'employeur transmet au service enregistrement de la chambre consulaire concernée, le contrat complété, signé par les parties et visé par le CFA.

> La **période d'essai est fixée à 2 mois** à compter de la date de début du contrat, période au cours de laquelle ce dernier pourra être rompu par l'une ou l'autre des parties, sans indemnités, ni préavis.

> Fixée par le Code du Travail ou la convention collective, la rémunération de l'apprenti est déterminée en pourcentage du SMIC en fonction de son âge et de l'année d'apprentissage

> **L'entreprise inscrit l'apprenti dans un Centre de Formation d'Apprentis (CFA),** qui assure sa formation théorique et le prépare à un diplôme ou à un titre homologué. Le maître d'apprentissage assure la liaison avec le CFA.

> **Le rythme d'alternance,** qui rythme les périodes passées en CFA et celles en entreprise, peut être variable et non linéaire. **Le temps passé en CFA est compris dans l'horaire de travail.**

> L'apprenti bénéficie des avantages sociaux et dispositions applicables à l'ensemble des salariés de l'entreprise (congés, couverture maladie et accident de travail…). Les règlements et la convention collective de l'entreprise lui sont applicables dans les mêmes conditions.

> L'apprenti s'oblige à travailler pour son employeur pendant la durée de son contrat et à suivre la formation dispensée en CFA. L'entreprise s'engage à assurer la formation professionnelle de l'apprenti. En contrepartie, elle bénéficie d'**aides financières** liées à ce type de contrat.

LES AIDES FINANCIERES ACCORDEES AUX ENTREPRISES :

1/ Exonération de cotisations sociales

> Entreprises de moins de 11 salariés, l'apprenti étant hors calcul de l'effectif : exonération de toutes les cotisations sociales salariales et patronales, excepté la cotisation accident de travail.
> Entreprises de plus de 10 salariés, apprentis non compris : exonération de l'ensemble des cotisations salariales, et des cotisations patronales URSSAF (excepté les cotisations FNAL, CSA, AT et transport s'il y a lieu). Restent dues les cotisations patronales d'assurance chômage et de retraite complémentaire.

2/ - Aide à l'effort de formation : 1 000 €/an (sous réserve de l'assiduité du jeune au CFA et des modifications éventuelles du Conseil Régional)

Une aide complémentaire (**600 €**) peut être versée lorsque l'apprenti est accompagné par **un maitre d'apprentissage qualifié**. Pour acquérir cette qualification, le service formation de la Chambre de Métiers vous propose de suivre une formation (gratuite) de 2 jours (14 heures) au cours desquels sont abordés : la législation de l'apprentissage, l'accueil et le parcours du jeune, les relations avec le CFA, la transmission du savoir-faire et l'évaluation.

NOUS VOUS RAPPELONS EGALEMENT qu'en début de chaque première année, et dans les 2 mois suivant la conclusion du contrat, vous recevez une invitation du CFA à un entretien auquel participent, le jeune, le maitre d'apprentissage, un formateur du CFA, et les parents de l'apprenti ou son représentant légal. Cet entretien obligatoire permet en outre de valider la prime de 600 €.

3/ - Crédit d'impôt apprentissage : Les entreprises qui emploient des apprentis peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt sur le revenu **soumis à condition.**

LES AVANTAGES FINANCIERS POUR L'APPRENTI

> L'apprenti est **exonéré des frais de scolarité** et perçoit une rémunération en tant que salarié d'entreprise. Il bénéficie donc d'études gratuites et d'une couverture sociale prise en charge par l'employeur.
> **Une carte d'étudiant des métiers** lui est délivrée chaque année par le CFA, lui offrant les mêmes avantages que ceux donnés par la carte d'étudiant.

NB : ces dispositions sont valables sous réserves des modifications apportées par le code du travail ou la convention collective.

LES SERVICES DE LA CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DU VAUCLUSE

CENTRE DE FORMATION – CHAMBRE DE METIERS ET DE L ARTISANAT

04 90 80 65 70

12 Bd St Roch – 84000 AVIGNON

SERVICE APPRENTISSAGE – CHAMBRE DE METIERS ET DE L ARTISANAT

04 90 80 65 95

a.aubert@cma84.fr

MISE EN GARDE : Le contrat d'apprentissage est le seul document officiel que vous devez signer.

Tout autre document demandé par les parents ou les jeunes : attestation pour le collège, pour un appartement, etc…. vous engage. Et si l'embauche ne se fait pas ce document sera considéré comme une promesse d'embauche et vous expose à être condamné aux prud'hommes pour promesse d'embauche non tenu.

CENTRE D'AIDE A LA DECISION

04 90 80 65 81

cad@cm-avignon.fr

12 bd St Roch - AVIGNON

Formation, recrutement, apprentissage ?

- vous êtes employeur et vous avez besoin de recruter un salarié
- vous aimeriez transmettre votre savoir-faire
- vous souhaitez recruter un jeune en alternance
- vous vous demandez quel est le contrat le plus adapté

Le C.A.D. répond à vos questions, vous informe et vous aide ...

- à vous informer sur la formation alternée
- à définir vos besoins en matière d'emploi et de recrutement
- à vous informer sur la formation alternée et la formation continue
- à déterminer le type de contrat adapté à vos besoins
- à trouver un jeune au profil correspondant à votre demande

Chambres de Métiers et de l'Artisanat Vaucluse

Région Provence Alpes Côte d'Azur

Département de VAUCLUSE

APPRENTISSAGE ET DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN BOULANGERIE-PATISSERIE

La loi 91-1414 impose à l'employeur de procéder à l'évaluation des risques.
(Amende prévue pour non présentation de ce document : 1 500 €)

Un décret du 11 octobre 2013 précise les modalités de la « demande de dérogation à l'utilisation de machines dangereuses » lors de la signature d'un contrat d'apprentissage Boulanger ou Pâtissier. Et notamment « l'extrait du document unique concernant le secteur Boulangerie ou Pâtisserie »

Nous vous rappelons la PRESTATION PROPOSÉE PAR LE GROUPEMENT POUR LA MISE EN PLACE DU DOCUMENT UNIQUE DANS VOTRE ENTREPRISE

MODE OPÉRATOIRE

- Établissement d'un devis
- Prise de rendez vous
- Envoi des documents à préparer
- Visite de l'entreprise avec le responsable

Identification des risques, propositions d'actions, ….
(+ vérifications et mise à jour des affichages obligatoires, conseils…)

- Envoi du document sous 5 jours.

TARIF

- Adhérent au Groupement : 165.00 € ht
- non Adhérent : 295.00 € ht

+ frais de déplacement
Durée de l'intervention : environ 2 heures.

LES CONCOURS DE LA PROFESSION

Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

Concours destiné au personnel de vente de nos entreprises, soutenu par notre partenaire GDF SUEZ, il représente une superbe opportunité pour valoriser ces femmes et ces hommes sans qui la boulangerie n'existerait pas

A l'instar des jeunes boulangers qui sont mis à l'honneur chaque année au travers du concours des « Meilleurs Jeunes Boulangers » de France, ce concours vise à encourager les candidats à développer leurs compétences à la vente-conseil en boulangerie-pâtisserie et à valoriser nos entreprises auprès des consommateurs

Le concours est ouvert aux candidats :
• Qui sont âgés de 16 à 26 ans au plus au 31 décembre de l'année du concours,
• Qui ont obtenu un diplôme de niveau V dans le domaine de la vente alimentaire en juin de l'année du concours (CAP Employé de Vente spécialisé, option A : produits alimentaires, CAP Employé de Commerce Multi-Spécialités, Mention Complémentaire Vendeur Spécialisé en Alimentation, ainsi que le BEP Métiers de la Relation aux Clients et aux Usagers, obtenu dans le cadre de la certification intermédiaire des Bac Pro Commerce et Vente).
• Qui sont employés en qualité de vendeur(euse) en boulangerie et boulangerie-pâtisserie (code NAF 1071C)

LAURÉATES

- 2012 : LISA FIER – Vaucluse

- 2013 : LAURA DUFOUR - Vaucluse

Meilleur Jeune Boulanger de France

Le but de ce concours est de :
- mettre en valeur la boulangerie artisanale ;
- susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de concourir ensuite au BP, au BM et aux Meilleurs Ouvriers de France ;
- sensibiliser l'opinion publique sur la formation dispensée par la profession et intéresser la presse aux produits fabriqués en boulangerie-pâtisserie.

Le concours est ouvert aux lauréats :
- du C.A.P. boulanger (2 ans de formation) ;
- du C.A.P. boulanger obtenu en C.A.P. connexe (3 ans de formation) ;
- de la Mention Complémentaire « boulangerie spécialisée » (3 ans de formation).
- de la Mention Complémentaire « pâtisserie boulangère » (3 ans de formation).

Epreuve écrite :
Questionnaire à Choix Multiple (QCM)

Epreuve pratique : 5 postes
- Pains de tradition française,Autres pains (2 sortes)
- Viennoiseries, Création salée, Pain décoré

MJB DE FRANCE 2013 :

BENJAMIN CALVINO

Meilleur Ouvrier Boulanger de France

Diplôme de l'éducation nationale obtenu par un concours – Niveau III -

Pré-requis : 23 ans révolus / inscription au COET

2 séries d'épreuves :

- qualificatives : soit pratiques, technologiques, théoriques, soit soutenance d'un dossier.

- finales : Une épreuve imposée qui, s'appuyant sur la tradition, fait intervenir des techniques nouvelles
Un projet libre destiné à permettre au candidat de composer et de réaliser une œuvre révélant la maitrise de qualités complémentaires et personnelles à celles mises en évidence par l'épreuve imposée
Une épreuve en atelier.

Département de VAUCLUSE

Chambres de Métiers et de l'Artisanat Vaucluse

NOS PARTENAIRES :

Chambres de Métiers et de l'Artisanat Vaucluse

Région Provence Alpes Côte d'Azur

SOCAMA

Ambassadeurs de la Boulangerie de Nicolas

Département de VAUCLUSE

GROUPE ROUBY

Festival DES PAINS

GRANDS MOULINS DE PARIS

Provence Distribution Thoroise

Minoterie GIRAL

ALPES PROVENCE banque et assurances

Tout Technique

BANQUE POPULAIRE PROVENÇALE ET CORSE

BANQUE POPULAIRE

Banque et populaire à la fois.

FCS 84 Froid Climatisation Service

La maîtrise des températures

GMD HYGIENE PUBLIQUE et ENVIRONNEMENT

MAPA MUTUELLE D'ASSURANCE

A vos côtés pour mieux vous protéger